

PRODUKTESORTIMENT



FRISCHE-FONDUES

Fondue Création du Maître Fromager

Cremig – Nussig – Blumig

Fruchtig, blumig, leicht nussig und vor allem cremig schmeichelt sie dem Gaumen der Geniesser dank den ausgewogenen Aromen, der Feinheit im Mund und der sehr geschätzten Bekömmlichkeit. Diese Fondue-Mischung ist das klassische Rezept by Wyssmüller.

400g CHF 15.50 | 600g CHF 22.50



Fondue Assemblage

Intensiv – Aromatisch – Vollmundig

Wie Wein lässt sich auch Käse zusammenfügen, um Aromen und Botschaften zu kreieren. Das Rezept Assemblage vereint die besten Aromen von drei wunderbar gereiften AOP-Käsen mit Freiburger und Walliser Herkunft.

400g CHF 16.90

Das Fondue Assemblage wurde beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2021-2022 mit der Bronzemedaille ausgezeichnet.



Fondue Création mit Pfeffer aus dem Valle Maggia

Cremig - Würzig - Pikant

Das Rezept Création Poivre Epicé, das von Les Fondues Wyssmüller® kreiert wurde, ist eine Anspielung auf ein Gewürz, das in der ganzen Schweiz von den grössten Küchenchefs verwendet wird: "Le Pepe della Valle Maggia". Unser Rezept Création wird mit einer Mischung aus Pfeffer und Gewürzen bestreut, die mit Weisswein, Whisky und Grappa gemischt wurden. Diese Reise in die Welt der Gewürze wurde von einem Handwerker aus dem Tessin, Herrn Virgilio Matasci, entdeckt.

400g CHF 16.50



Fondue Création mit Alpenkräutern

Cremig – Aromatisch - Mild-würzig

Unser exklusives Rezept ist von der aussergewöhnlichen Flora der Schweizer Alpen inspiriert. Bestehend aus Rohmilch-Gruyère AOP, thermisiertem Vacherin Fribourgeois AOP und pasteurisiertem Freiburger Fettkäse, wird unser Rezept Création mit einer Mischung aus Alpenkräutern, die alle aus biologischem Anbau stammen (Petersilie, Basilikum, Oregano, Estragon, Salbei, Majoran, Thymian, Paprika und Cayennepfeffer), verfeinert. Diese Bio-Kräuter stammen aus einer zertifizierten Wildsammlung. Sie werden von Bergbauern in den Schweizer Alpen von Hand geerntet und sorgfältig getrocknet, um ihr volles Aroma zu bewahren.

400g CHF 16.50



Fondue Alpage Grand Cru aus Gruyère

Sämig - Rassig - Leichtes Raucharoma

Das Fondue d'Alpage moitié-moitié lädt zu einer gastronomischen Reise ins Herz von La Gruyère ein. Dieses Rezept beleuchtet die leidenschaftliche Arbeit der Senner, die während des Sommers auf den Alpen des Greyerzerlandes aussergewöhnlichen Rohmilchkäse herstellen. Die Herstellung erfolgt über dem Holzfeuer. Die Cremigkeit des Vacherin fribourgeois AOP Alpage verbindet sich harmonisch mit der Vollmundigkeit des Gruyère d'Alpage AOP.

400g CHF 18.95



Fondue Excellence Moitié-Moitié

Cremig – Nussig – Aromatisch

Historisch anerkanntes und mit dem Kanton Freiburg verbundenes Rezept. Fruchtig, blumig, aromatisch, mit einem leichten Haselnussgeschmack und vor allem cremig: Dieses authentische Rezept Excellence Moitié-Moitié AOP, nach reiner Freiburger Tradition, schmeichelt dem Gaumen vieler Menschen. Es besteht aus einer Auswahl hochwertiger AOP-Käse, darunter 3 Gruyères AOP und Vacherin Fribourgeois AOP.

400g CHF 16.90

Dieses Rezept wurde beim Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte 2021 - 2022 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.



Fondue Création mit Tomate

Würzig – Subtil – Aromatisch

Unsere exklusive Fondue-Mischung "Création du Maître Fromager", begleitet von einem Coulis aus frischen Tomaten und ausgewählten Gewürzen und angereichert mit Chasselas aus der Romandie. Die historischen Ursprünge des Tomatenfondues liegen im Wallis. Die Gewürze stammen von der Maison Rostal SA, Herbes aromatiques du Grand St-Bernard. Das Coulis aus frischen Tomaten wird von Chefkoch François Chomel von La Maison Chomel in Martigny zubereitet.

400g + 314ml frische Tomatensauce CHF 23.95



Fondue Création mit Trüffelgeschmack 1%

Cremig - Subtil - Raffiniert

Unsere exklusive Fondue-Mischung "Création du Maître Fromager", mit Trüffelöl parfümiert und mit Trüffelbruch bestreut.

400g CHF 19.95



Fondue Pur Freiburger Vacherin AOP

Intensiv - Sämig – Aromatisch

Mit einer Pur Vacherin bleibt die Zeit stehen. Es gibt keine Eile. Es wird lauwarm gegessen und seine Konsistenz ist wunderbar dick und cremig! Das echte Fondue Pur Vacherin wird mit Wasser und Vorsicht gekocht: Die erforderliche Temperatur beträgt höchstens 50 Grad.

400g CHF 16.90



Fondue Moitié-Moitié BIO

Cremig – Nussig – Blumig

Fruchtig, blumig, mit einem leichten Haselnussgeschmack und vor allem cremig wird es subtil und betörend sein. Alle Zutaten für dieses Rezept sind BIO Suisse zertifiziert, einschliesslich der Verpackung.

400g CHF 18.95

Das Fondue wurde beim Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Zubereitungshinweise, wie auch Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergien, online unter www.wyssmuller.ch/shop

